

# viniferm NS TD

Lievito No Saccharomyces per fermentazione sequenziale.  
Incremento aromatico e struttura in bocca.

### CARATTERISTICHE

**Viniferm NS TD** è un ceppo di *Torulaspora delbrueckii* selezionato per la sua attitudine al miglioramento sensoriale dei vini.

**Al naso:** aumenta la complessità e lo spettro aromatico dei vini. Intensifica i registri floreali, grazie alla produzione di  $\beta$ -fenil etanolo (rosa, fiori bianchi), e il carattere varietale, per la sua forte attività B-lasica (pompelmo, bosso).

**In bocca:** conferisce rotondità e volume ai vini grazie all'importante rilascio di mannoproteine.

### ORIGINE

*Torulaspora delbrueckii*. Collezione AGROVIN.

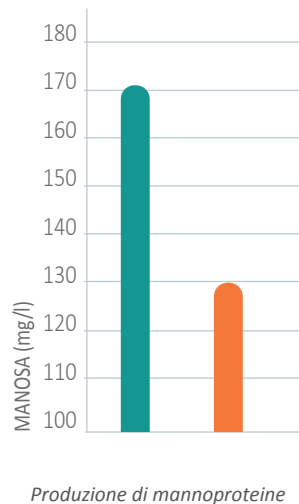
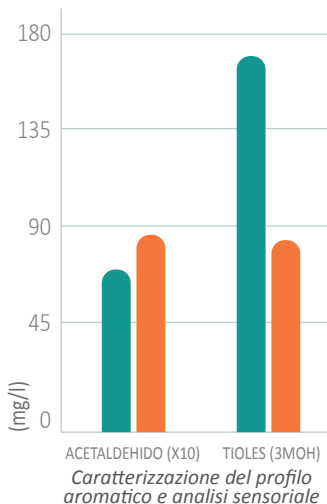
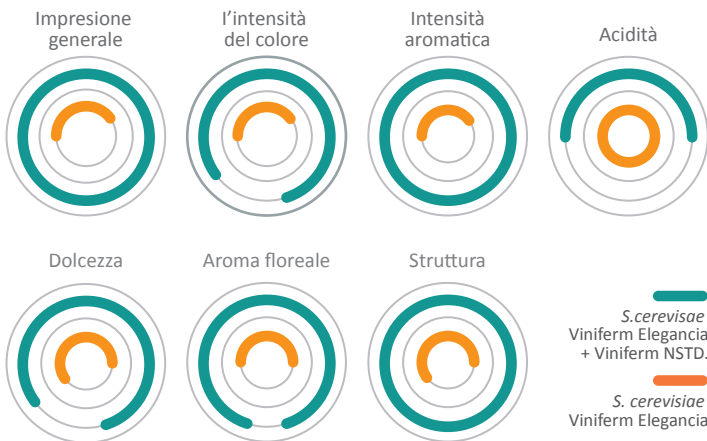
Provenienza dal ceppo: D.O. Ribera del Duero



Staff di Ricerca: Dipartimento Microbiologia III. Università Complutense di Madrid.

### Riferimenti:

- *Dynamic analysis of physiological properties of Torulaspora delbrueckii in wine fermentations and its incidence on wine quality (Belda et al. 2015 Applied Microbiology and Biotechnology)*
- *Actividades enzimáticas de levaduras no Saccharomyces para su aplicación enológica (Belda et al. 2015 AC Enologia)*
- *Directed metabolomic approaches for the characterization and development of new yeast strains. (Belda et al. 2015 BIO Web of Conferences OIV2015)*



### QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Incremento della complessità nei toni aromatici del vino. Intensifica le qualità varietali. Forte impatto gustativo, accentua le sensazioni di volume e untuosità in bocca, riducendo le sensazioni di astringenza e prolungando il retrogusto.

### APPLICAZIONE

- Vini bianchi e rossi di taglio varietale nei quali si vogliono accentuare le sensazioni gustative.
- Fermentazioni controllate di varietà neutre nelle quali si desidera aumentare la complessità aromatica.
- Elaborazione di vini rosati di taglio floreale e con aumento di volume in bocca.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Potere alcoligeno 9,5% vol. Necessita di inoculo successivo del ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*.
- Temperatura di lavoro 17 °C – 28 °C.
- Esigenze alta di APA.
- Produzione di solfidrico assente.
- Produzione di acidità volatile, molto bassa.
- Produzione di composti carbonilici (acetaldeide, acetoina), molto bassa.
- Cinetica fermentativa, media.
- Bassa resistenza all'anidride solforosa.
- L'impiego di fermentazioni sequenziali non *Saccharomyces* + *Saccharomyces cerevisiae*, permette l'ottenimento di vini con minore gradazione alcolica.

*Viniferm NSTD è stato insignito del Premio per l'Innovazione Enomaq 2015.*

## DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl

## MODO D'USO

Per ottenere i migliori risultati è indispensabile garantire il corretto impianto del ceppo nel mezzo, pertanto è importante:

- Mantenere un'igiene corretta in cantina.
- Aggiungere il lievito il prima possibile.
- Rispettare la dose prescritta.
- Reidratare bene il lievito.

### Reidratazione:

- 1.- Aggiungere il lievito secco in 10 volte il suo peso in acqua a 35°C – 40°C (10 litri d'acqua per 1 kg di lievito).
- 2.-Attendere 10 minuti.
- 3.- Scuotere la miscela.
- 4.-Attendere 10 minuti e incorporare al mosto, assicurandosi che non vi sia una differenza di più di 10°C tra il mezzo reidratato e il mosto.

### Precauzioni di lavoro:

- In ogni caso, il lievito non dovrà essere reidratato per più di 30 minuti in assenza di zuccheri.
- Il rispetto del tempo, temperatura e modo d'uso descritti garantirà la massima vitalità del lievito idratato.
- La semina sequenziale del lievito *Saccharomyces* va compiuta quando si evidenzia un abbassamento di densità (48-72 ore a seconda della temperatura). Si sconsiglia la semina simultanea di entrambi i ceppi.
- Protocollo di lavoro: v. scheda allegata.

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICOCHIMICHE

Conta dei lieviti ( <i>Torulaspota delbrueckii</i> ) [UFC/g]	> 10 <sup>10</sup>
Altri lieviti [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Muffe [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
Umidità (%)	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

## ASPETTO FISICO

Granuli di color marrone tostato, privi di polvere.

## PRESENTAZIONE

- Confezioni sottovuoto in alluminio multistrato da 500 g in scatole da 10 kg.

## CONSERVAZIONE

Il prodotto conforme agli standard qualitativi si conserva sottovuoto, nella confezione originale, per un periodo di quattro anni in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 4 e 10 °C.

Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori ai 35°C e/o con umidità riducono la sua efficacia.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento CE 606/2009.*